

# Пароконвектомат электрический на 6 уровней Rational Rational SCC WE 61

## Основные характеристики

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение                          | 380 В                |
| Количество уровней                   | 6                    |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |
| Панель управления                    | электронная          |
| Способ образования пара              | бойлер               |
| Температурный режим                  | от 30 до 300 °C      |
| Мощность                             | 11 кВт               |
| Ширина                               | 847 мм               |
| Глубина                              | 771 мм               |
| Высота                               | 782 мм               |
| Вес (без упаковки)                   | 110 кг               |
| Страна-производитель                 | Германия             |

## Описание

Пароконвектомат [Rational SCC WE 61](#) - бойлерная модель с сенсорным управлением.

## Функции:

SelfCooking Control®, 7 рабочих режимов: мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка, Finishing®

HiDensityControl® – запатентованная система распределения энергии в рабочей камере

Efficient LevelControl® ELC® – смешанная загрузка с индивидуальным контролем за каждым уровнем загрузки и коррекцией продолжительности обработки для каждого уровня в зависимости от загрузки

Режим пароконвектомата, 3 рабочих режима: пар 30°C-130°C, горячий воздух 30°C-300°C, комбинация пара и горячего воздуха 30°C-300°C

ClimaPlus Control® – измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента

Автоматические процессы Finishing® для режима "тарелки для банкета", для обслуживания фуршетов, a la carte и т.д.

Приготовление по методу "Дельта-Т" – бережное приготовление больших кусков мяса

## Управление:

Самообучающаяся система управления настраивается с учётом действий пользователя

MyDisplay – самоконфигурируемый дисплей, адаптируемый под пользователя (изображения, текст и т.д.)

Цветной TFT-монитор и сенсорный экран с самообъясняющими символами обеспечивает максимальную простоту в обслуживании

Центральный регулятор с функцией "Push" для подтверждения ввода данных

Блокировка управления и программирования, настраиваемая пользователем (3 ступени)

Справка и руководство по эксплуатации в режиме онлайн

## Очистка, уход и надёжность в эксплуатации:

CareControl – автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором:

автоматическое определение уровня загрязнения и уровня обслуживания

автоматическая индикация оптимальной ступени очистки и количества очистителя

автоматическое удаление накипи – подключение к системе умягчения воды не требуется!

Очищающие таблетки (пробная упаковка) и таблетки Care (пробная упаковка)

Встроенный ручной душ с возвратным механизмом, и функцией перекрытия воды и плавного регулирования напора струи

Сервисная диагностическая система (SDS) с автоматической индикацией сервисных сообщений

## Характеристики оснащения:

Термозонд с 6 точками измерения

Вспомогательное позиционирующее устройство для температурного зонда

350 программ, содержащих до 12 шагов; выбор по желанию

3 ступеней подачи пара, регулировка от 30°C до 260°C, горячий воздух или комбинация

Расширенная функция подачи пара с регулировкой значения влажности с точностью до процента

5 программируемых скоростей вентилятора

5 программируемых ступеней расстойки

Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры

Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)

Выбор температурной шкалы: °C или °F

Регулировка акустического сигнала и контрастности дисплея  
Выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды  
Цифровая индикация температуры  
Индикация фактических и заданных значений  
Цифровой таймер, 0-24 часа, с постоянной настройкой  
Часы реального времени, 24 часа  
1/2 энергии (для электрических моделей)  
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой  
Автоматическое устройство очистки испарений  
Динамическое перемешивание воздуха  
Автоматическая регулировка в соответствии с условиями места установки (высота, климат и т.д.)  
Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением  
Поворотная заслонка воздухопровода с быстродействующими затворами  
Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора  
Сепарация жира методом центрифугирования, без дополнительного жирового фильтра  
Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом  
Дверной водосборник с постоянным отводом воды даже при открытой дверце  
Водосборник аппарата с подключением к водоотводу  
Фиксированные положения двери, 120°/180°  
Бесконтактный переключатель двери  
Вставное, легко заменяемое уплотнение двери  
Продольная загрузка для типа 61, 101, 201, для гастроремок GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8  
Продольная загрузка для типа 62, 102, 202, для гастроремок GN 2/1, 1/1  
Гигиеничная рабочая камера в форме ванны без стыков, со скругленными углами, для обеспечения безопасности при скоплении жидкости  
Галогеновая подсветка рабочей камеры, стеклокерамика Ceran, противоударная  
Съемные поворотные навесные рамы с дополнительной направляющей для поддона для сбора жира  
Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки  
Материал внутри и снаружи - специальная сталь DIN 1.4301

#### **Гигиена, безопасность труда и эргономика:**

Разъем USB для вывода данных HACCP на карту памяти USB и для удобного обновления программного обеспечения  
Рабочие и предупреждающие сообщения, например, о нехватке воды  
Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха  
Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала  
Максимальная высота загрузки 1,60 м (для настольных моделей на оригинальных шкафах-подставках RATIONAL)  
Дверная ручка с функцией захлопывания и открывания вправо/влево, открывается одной рукой

#### **Подключение, установка и сертификационные знаки:**

Подтверждение соответствия стандартам: CE  
Электробезопасность: VDE, UL, CUL, Dekra  
Эксплуатационная безопасность: GS  
Общие санитарные нормы: NSF  
Обеспечение качества питьевой воды: SVGW, KIWA, WRAS  
Возможность подключения к системе умягченной и / или горячей воды  
Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW  
Водозащищенность по стандарту IPX 5  
Регулировка высоты ножек аппарата  
Доступ к сервисной дверце – спереди  
Возможна установка на столе глубиной 700 мм (6 x 1/1 GN и 10 x 1/1 GN)  
Особое напряжение – по запросу

#### **Опционально (заказывается отдельно):**

Интерфейс Ethernet, например, для подключения к системе управления кухней или для вывода данных HACCP  
Дверца с левым упором (электро) N°: A618500.01  
Набор рамы с направляющими (рама с направляющими + планка-направляющая)  
Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт  
Безопасный замок дверцы  
Встроенная система слива жира (опция – подставка с комплектом емкостей)  
Вставляемый снаружи термозонд Sous-Vide для приготовления продуктов в вакуумной упаковке  
Термозонд с наружным подключением  
Безопасное исполнение / исполнение для тюрем  
Запираемая панель управления  
Исполнение для флота (только для электроаппаратов)

#### **Дополнительные аксессуары:**

Подставка UG I стандартная N°: 60.30.320, передвижная N°: 60.30.321

Подставка UG II. 14 пар направляющих. Стандартная N°: 60.30.328, передвижная N°: 60.30.329

Подставка UG II Bäckernorm. 14 пар направляющих 400x600 мм. Стандартная N°: 60.30.836, передвижная N°: 60.30.837, версия UltraVent® (тип 61) N°: 60.30.838

Шкаф-подставка US III. 14 пар направляющих. Стандартная N°: 60.30.334, передвижная N°: 60.30.335

Шкаф-подставка US III версия UltraVent® (тип 61). 20 пар направляющих. Стандартная N°: 60.30.337, передвижная N°: 60.30.338

Шкаф-подставка US IV. 14 пар направляющих. Стандартная N°: 60.30.344, передвижная N°: 60.30.345

Тепловой шкаф. 14 пар направляющих. Диапазон температур 30-80°C. Стандартная N°: 60.30.352, передвижная N°: 60.30.353

Конденсационный вытяжной зонт UltraVent®. Электро N°: 60.72.320, Combi-Duo N°: 60.72.322

Вытяжной зонт. Электро N°: 60.72.313, Combi-Duo N°: 60.72.316

Вытяжной зонт UltraVent® Plus. Электро N°: 60.72.202, Combi-Duo\*\* N°: 60.72.203

Тележка-кассета для тарелок тип 61, 20 тарелок N°: 60.61.047, тип 61, 15 тарелок N°: 60.61.128

Рама с направляющими тип 61: стандартная N°: 60.61.005, 5 уровней загрузки N°: 60.61.059, гриль N°: 60.61.064, Bäckernorm N°: 60.61.061

Планка-направляющая для рам N°: 60.61.226

Транспортировочная тележка стандартная N°: 60.60.020, регулируемая по высоте N°: 60.60.188, противни N°: 60.60.932

Навесные рамы тип 61: 6 уровней загрузки N°: 60.61.243, 5 уровней загрузки N°: 60.61.269, гриль N°: 60.61.266, лотки для мяса N°: 60.61.254, Bäckernorm N°: 60.61.247

Теплозащитный экран для левой боковой стенки аппарата тип 61 N°: 60.70.390

Крепление к стене тип 61 N°: 60.70.963

*\* Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*